20.003 20.003 Buchty pečené s lekvárom.doc
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	3,50	3,50	4,30	4,30	4.30	4.30	6,00	6,00
droždie	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
cukor kryštálový	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40	0,55	0,55
soľ	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,05	0,05
vajcia	6	0,30	8	0,40	8	0,40	11	0,55
olej	0,25	0,25	0,40	0,40	0,40	0,40	0,60	0,60
mlieko	2,00	2.00	2,75	2,75	2,75	2,75	3,75	3,75
olej na potretie	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40	0,55	0,55
olej na plech	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,35	0,35
múka na dosku	0,25	0,25	0,35	0,35	0,35	0,35	0,40	0,40
cukor na posypanie	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,35	0,35
lekvár slivkový	1,50	1,50	2,00	2,00	2,00	2,00	3,00	3,00
hmotnosť porcie v g	80		100		100		135	

Receptúra

Výrobný postup

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Múku, cukor preosejeme, pridáme soľ, kvások, vajcia a olej. S vlažným mliekom vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na diely, ktoré plníme lekvárom. Zabalíme, poukladáme na plech, dobre pomastíme a necháme ešte dokysnúť. Upečieme. Upečené posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	G	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1075	258	4,85	6,5	3,4	43,7	1,0	37,0	0,7	0,020	0,0	0,1	0,5	0,0
B	1394	334	6,17	9,3	4,9	54,9	1,3	49,6	0,9	0,027	0,0	0,1	0,7	0,0
C	1394	334	6,17	9,3	4,9	54,9	1,3	49,6	0,9	0,027	0,0	0,1	0,7	0,0
D	1963	471	8,53	13,4	7,0	77,0	1,8	69,0	1,3	0,038	0,1	0,1	1,0	0,0